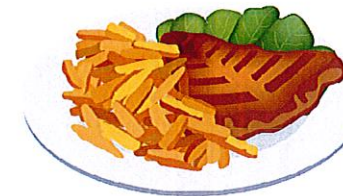


MENU RESTAURATION SCOLAIRE

Lundi 03 au vendredi 07 avril 2017



lundi 03 avril	Mardi 04 avril	jeudi 06 avril	vendredi 07 avril
lentilles lardons échalottes	tomate mozarella	salade piémontaise	asperges
steack hâché	piccata de poulet citron basilic	poisson blanc sauce curry	rôti de porc
frites	semoule	jardinière de légumes	courgettes
yaourt ou fromage	yaourt ou fromage	Yaourt ou fromage	Yaourt ou fromage
flan	fruits	tarte aux pommes	île flottante

Des modifications peuvent être apportées au menu en cas de problème (livraison, panne de matériel, personnels).

Allergènes : Présence possible de l'un des 14 allergènes alimentaires (céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux e tsulfites, lupin et mollusques)

Provenances des produits : Fruits et légumes frais - La fruitière(Feillens); rôti de porc - SAS JP Thévenet (Paray le Monial) ; poulet - esprit restauration (Roeze); fromages - Sodifragel (Demigny) ; yaourt et autres produits laitiers - Broc service frais (Bourg en Bresse) ; Epicerie - Transgourmet ou Pomona Episaveurs (St Quentin Fallavier) ; poisson et surgelés - davigel (corbas) ; pain - boulangerie La grenette(Bâgé la Ville)

L'Adjoint Gestionnaire
Catherine RAPHANEL



La Principale
Marie-Brigitte MOREAU

